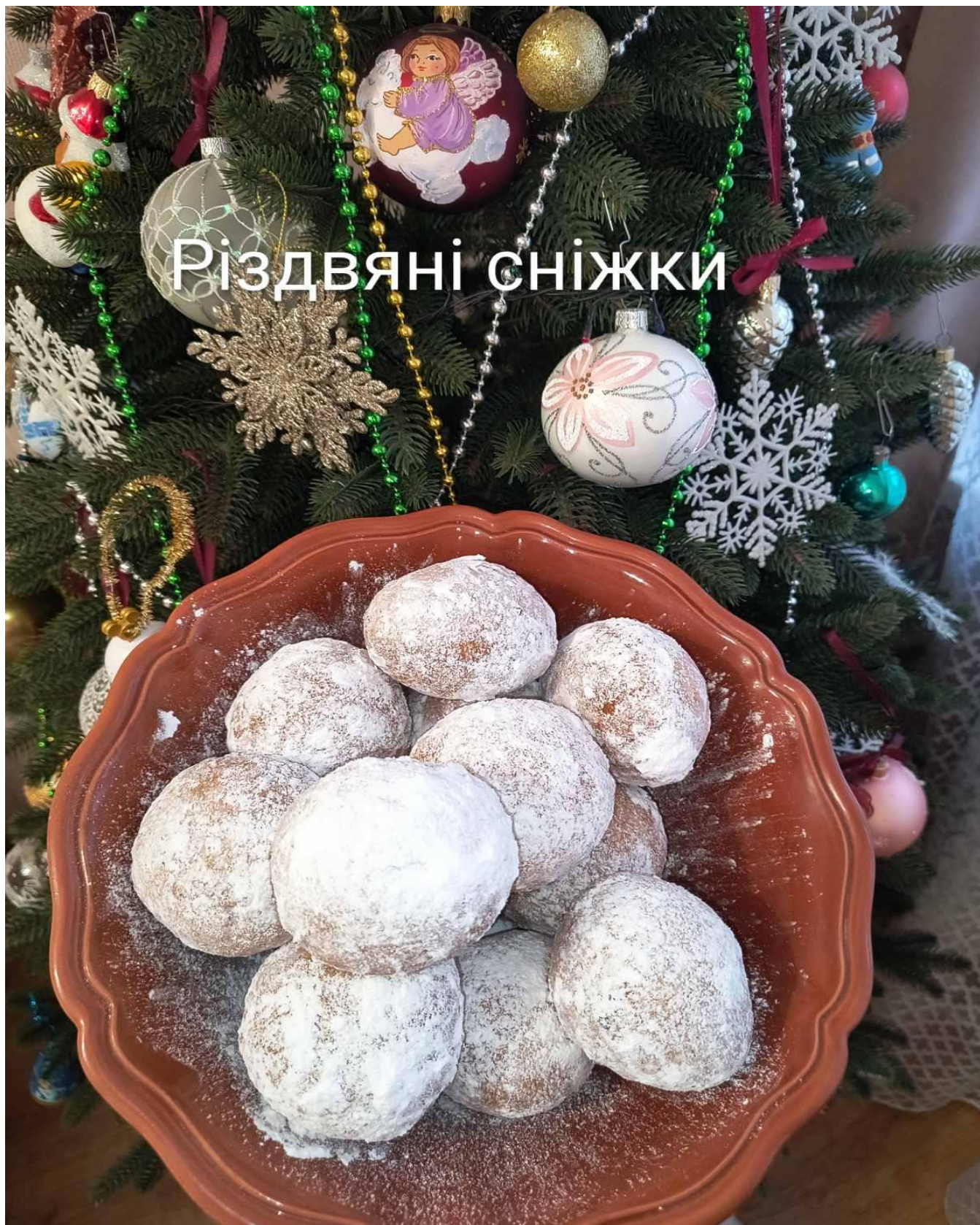


Різдвяні сніжки



«Різдвяні сніжки»

Здавна Різдво для нашої родини є сакральним святом, коли всі покоління збираються за спільним столом. Зазвичай ми готуємо дванадцять пісних страв. Кожен в родині, під час приготування вечері, має своє завдання, а саме: дідусь тре в макітрі мак до куті, діти накривають та прикрашають стіл, мама ліпить вареники з капустою, а бабуса готує свої «фірмові» пампухи. Саме вони в мене асоціюються з Різдвом. В дитинстві ми їх називали «Різдвяними сніжками». Господиня припорошувала їх цукровою пудрою, і засмажені пампушки ставали схожими на сніжки. Смакують їх із вишневим киселем.

Хочу поділитися родинним рецептом.

Для приготування нам знадобиться:

Борошно - 450 грамів

Вода - 250 грамів

Соняшникова олія - 65 грамів

Цукор - 65 грамів

Дріжджі - 25 грамів

Дрібка солі

Ванілін

Цедра одного апельсина

Цукрова пудра

Начинка: мак, вишні, горіхи

Рослинна олія для смаження



1. З'єднуємо всі інгредієнти в мисці. Спочатку замішуємо виделкою, потім руками. Замішане тісто накриваємо рушником та залишаємо в теплому місці на 40 хв.



2. Після того, як тісто підійшло, розділяємо на маленькі кульки однакового розміру.



3. Починаємо формувати наші майбутні «сніжки». Розминаємо заготовки до товщини 0,5 см. Кладемо начинку та щільно зліплюємо краї.



4. Нагріваємо олію та починаємо обсмажувати пампухи з двох сторін до золотистого кольору. Викладаємо їх на тарілку, застелену паперовим рушником. Залишаємо охолонути на 5-8 хвилин.

5. Починаємо творити магію, перетворюючи наші пампушки в сніжки. Щедро обвалюємо їх в цукровій пудрі.



СМАЧНОГО!!!